Katrin Fabbri, thérapeute, agréée ASCA
Conseils en nutrition – Cours cuisine alimentation vivante
Massages thérapeutiques - Massages de bien-être - Réflexologie



Extracteur: modèle Vitaleo DA 1000

A près de 10 ans d'usage dans ma cuisine en emploi quotidien, l'acquisition d'un extracteur répond en tous points à un végétalisme dit "vivant".



Appareil robuste aux pièces solides et bien conçues. Facile d'entretien. Facile de montage. Pas de pièces dangereuses.

Un tel extracteur est multi-fonctions: jus (fruits/légumes), salades émincées, sorbets, pâte et jus d'herbe de blé. C'est le seul appareil qui extrait l'herbe de blé et les légumes, avec un excellent rendement en jus.

Accessoire supplémentaire : coupe-légumes. Coupe de fines tranches de concombre, carottes, radis, choux, oignons, etc.

Il n'en remplace en aucun cas un robot-ménager.
Il offre plus de possibilités qu'une centrifugeuse tout en n'abîmant pas les nutriments, contrairement à la centrifugeuse.
Faux: on peut faire un jus de légumes rien qu'avec des carottes.
Vrai: cet appareil n'est pas idéal pour faire un jus à partir que de fruits mous tels que les oranges.

Prix: 440.- Frs
Frais de port 10.- Frs
Inclus livre d'Ann Wigmore "l'herbe de blé: source de santé et vitalité", valeur de 25.- Frs
Garantie: 5 ans sur le moteur, 3 ans sur les pièces.
Mode d'emploi complet, avec quelques de recettes.
Offre spéciale pour les thérapeutes, renseignez-vous.



En stock, 3 couleurs à choix : chrome, rouge, blanc. Noir sur demande.
L'achat de l'extracteur ne comprend pas une démonstration de toutes les fonctionnalités de l'appareil.
Pour bien connaître les fonctionnalités de cet appareil, **il est vivement recommandé de suivre un cours cuisine alimentation vivante donné par "Art de Vie"**, où de nombreuses astuces concernant l'emploi de l'extracteur sont fournies, ainsi que très belles recettes basées sur les graines germées, les légumes, herbe de blé, etc. sont démontrées à l'aide de l'appareil et bien entendu dégustées. Afin de compléter la soirée, un recueil de recettes sera offert.

L'appareil livrable à domicile ou chez moi, contre paiement direct.

"Grises sont toutes les théories, mais vert est l'Arbre de la Vie"

Ch. de Sorécot 23 | *021 731 40 10* | *katrin.fabbri@artdevie.ch*
1033 Cheseaux-sur-Lausanne | *079 332 38 09* | *www.artdevie.ch*

Goethe

L'extracteur de jus Vitaleo



Médaille d'or à la foire des inventions de Genève 2004

Un maximum de propriétés nutritives grâce au procédé sans échauffement des aliments
Le nombre réduit de tours (75 t/min.) permet à VitaLeo de presser des jus très frais de meilleure qualité. Les jus restent plus longtemps stables, oxydent très lentement et gardent leur fraîcheur pendant 48 h s'ils sont gardés au frais.

Rendement élevé et nettoyage facile
La tarière de type moulin (voir agrandissement) en polycarbonate et en mélamine, matériel très hygiénique, broie les denrées à presser et en extrait tout le jus à l'intérieur du cylindre.
Grâce à une technologie innovante le rendement était augmenté de 10%! Sa construction simple vous permet un nettoyage en un clin d'œil.

Fonctionnement silencieux
Si vous devez préparer vos jus tôt le matin ou tard le soir vous ne réveillerez personne, sauf avec le parfum stimulant d'un jus fraîchement pressé posé à côté du lit!

Une machine à tout faire!
L'extracteur de jus VitaLeo presse légumes, fruits, herbes, baies, etc.
Quelle joie de goûter au parfum pur et caractéristique du jus de carotte, pomme, ananas, kiwi, oranges, baies et autres !
Vous pouvez évidemment introduire des légumes, herbes, et fruits différents si vous voulez préparer des jus mélangés. Vous pouvez préparer plusieurs litres de jus à la fois sans démonter l'appareil.

Plus qu'un extracteur de jus...
Sans accessoires supplémentaires, le VitaLeo vous permet de confectionner très facilement, rapidement et sans aucun échauffement des bouchées vitaminées, des barres énergétiques, des purées de noix, même de sésame. En effet, vous pouvez préparer rapidement des purées fraîches de tout ce que vous désirez. Des glaces maison délicieuses, confectionnées en un rien de temps, sont très appréciées par tout le monde. Dès maintenant vous pourrez confectionner vous-même la nourriture pour bébé, pour les seniors et aussi les pâtes. Vous seuls décidez des ingrédients.

Domaines d'utilisation
Grâce à son petit format et son petit poids de 5.88kg, l'extracteur VitaLeo est idéal pour les ménages de 1 à 4 personnes. Il est facile à emporter en voyage, car il rentre dans n'importe quel sac ou valise. Ainsi, vous pourrez confectionner vos jus et muesli préférés frais, avec un maximum de substances vitales même en vacances !
Une astuce de gourmet excellente pour la santé: des jus d'herbes et de fruits verts fraîchement pressés!

Données techniques
Dimensions sans le cône à jus: longueur 25cm, largeur 18cm, hauteur 22,6 cm. Complètement monté : longueur 41cm, largeur 18cm, hauteur 33.8cm, il rentre aussi dans les petites cuisines ! Seulement 75t/min., et un poids très pratique de 5.88 kg avec poignée. 200 watt, 220-240V, durée d'utilisation sans interruption 30-60 minutes,
L'extracteur de jus VitaLeo DA 1000 Avec cône à jus, cône à broyer, deux récipients à 1l, 6 accessoires pour pâtes (nouilles), brosse de nettoyage, manuel d'utilisation, prise Suisse ou prise européenne, si vous habitez à l'étranger.